



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Sernik z rosą

Sernik z rosą

Składniki:

- ser biały, 1 kg
- cukier, 1 szkl.
- żółtka, 4 szt.
- jajka, 2 szt.
- masło, 1 szt.
- mleko 3,2 % , 2 szkl.
- budyń śmietankowy, 2 szt.
- białka, 4 szt.
- wiórki kokosowe, 20 dag
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 1 szt.
- cukier puder, 10 dag
- mąka pszenna, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier waniliowy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ser, cukier, żółtka, jajka, masło (stopione), mleko i budyń śmietankowy - wszystkie te składniki razem zmiksować. ROSA: białka ubić z cukrem i wiórkami kokosowymi. SPÓD: margaryna, cukier puder i jajka wyrobić. Dodać mąkę, sól i cukier waniliowy. Wyłożyć na spód brytfanny. Na to wylać ciasto serowe i upiec. Pod koniec pieczenia wylać rosę i podpiec jeszcze chwilę w piekarniku.

